C/2025/1144

19.2.2025

# Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1144)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„San Gimignano”**

**PDO-IT-A1464-AM02**

**Data przekazania informacji: 20.11.2024 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **Skreślenie załącznika 1 i odniesień do niego**

Opis:

Skreśla się załącznik 1 do specyfikacji produktu dotyczący wykazu odmian odpowiednich do uprawy w regionie Toskanii, a także odniesienie do niego w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Ponieważ kombinacja odmian winorośli odnosi się już do dodatkowych odmian winorośli ujętych w wykazie dla regionu Toskanii, uznano za właściwe skreślenie wykazu w załączniku 1, aby uniknąć konieczności ciągłej aktualizacji wykazu.

Zmiana dotyczy załącznika 1 oraz pkt 2 ppkt 2 specyfikacji produktu.

2. **Uaktualnienie przepisów**

Opis:

Niektóre odniesienia do przepisów zaktualizowano lub zastąpiono ogólnym odniesieniem do obowiązującego prawodawstwa.

Uzasadnienie:

Uaktualnienie przepisów sektorowych.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 oraz pkt 7 ppkt 4 (poprzednio pkt 7 ppkt 3) specyfikacji produktu.

3. **Skreślenie podpunktu dotyczącego stosowania terminu „Riserva”**

Opis:

Skreśla się podpunkt określający prawo do stosowania terminu „Riserva”.

Uzasadnienie:

Uznano, że ten podpunkt nie wnosi do tekstu żadnej treści.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 8 specyfikacji produktu, który został całkowicie skreślony.

4. **Wprowadzenie określenia „wytrawne” do właściwości w momencie konsumpcji**

Opis:

Do opisu smaku wszystkich rodzajów win opatrzonych nazwą „San Gimignano”, w którym brakuje obecnie określenia „wytrawne”, dodano to określenie; w związku z tym usunięto wskazanie zawartości cukru resztkowego.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Tekst zmieniono w celu dostosowania go do odpowiednich przepisów krajowych i unijnych.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz punktu „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

5. **Zmiana właściwości w momencie konsumpcji „San Gimignano" Vin Santo:**

Opis:

Właściwości w momencie konsumpcji „San Gimignano" Vin Santo zostały zmienione w ten sposób, że określenie „ciężki" zastąpiono określeniem „intensywny", a określenie „średnio słodkie" zastąpiono określeniem „słodkie". Ponadto minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego zwiększono z 21,0 do 23,0 g/l, a maksymalną kwasowość lotną wyrażono w meq/l zamiast g/l.

Uzasadnienie:

Zmiana stała się konieczna w celu stosowania bardziej spójnych określeń oraz aktualizacji opisów i wartości.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz punktu „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

6. **Zmiana właściwości w momencie konsumpcji „San Gimignano" Vin Santo Occhio di Pernice:**

Opis:

Właściwości w momencie konsumpcji „San Gimignano" Vin Santo Occhio di Pernice zostały zmienione w ten sposób, że maksymalną kwasowość lotną wyrażono w meq/l zamiast g/l.

Uzasadnienie:

Zmiana stała się konieczna w celu aktualizacji opisów i wartości.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz punktu „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

7. **Umieszczenie na etykiecie obowiązkowego określenia geograficznego „Toscana"**

Opis:

Dodano wymóg umieszczania na etykiecie określenia geograficznego „Toscana" oraz zdefiniowano odpowiednie specyfikacje dotyczące stosowania tego określenia.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono w celu umożliwienia lepszej identyfikacji win objętych chronioną nazwą pochodzenia z obszarem produkcji oraz wzmocnienia tej nazwy, ponieważ „Toscana" jest jednym z najważniejszych i najbardziej cenionych na świecie określeń, a także w celu wspólnego promowania win toskańskich na rynkach zagranicznych.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji i polega na wprowadzeniu podpunktu 7.2 oraz punktu „Dodatkowe wymogi" jednolitego dokumentu.

8. **Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym**

Opis:

Punkt dotyczący związku z obszarem geograficznym zaktualizowano i połączono z uwagami dotyczącymi zmian właściwości w momencie konsumpcji „San Gimignano" Vin Santo Occhio di Pernice.

Uzasadnienie:

Punkt ten musiał zostać zmieniony w wyniku aktualizacji właściwości w momencie konsumpcji „San Gimignano" Vin Santo Occhio di Pernice. Uznano również za konieczne przeredagowanie punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie w celu dostosowania go do specyfikacji produktu. Przeredagowanie dotyczy zatem jedynie formy tekstu.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie.

9. **Zmiana adresu organu kontrolnego**

Opis:

Zaktualizowano adres organu kontrolnego.

Uzasadnienie:

Zmiana adresu.

Zmiana dotyczy pkt 10 ppkt 1 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

San Gimignano

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win:**

1. *„San Gimignano" Rosso i „San Gimignano" Rosso Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowoczerwona o różnej intensywności, z fioletowymi odcieniami, z czasem nabierająca odcieni kamienia granatu.

Aromat: winny, delikatny.

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny, przyjemnie taninowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *„San Gimignano" Sangiovese i „San Gimignano" Sangiovese Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowoczerwona o różnej intensywności, z odcieniami kamienia granatu po dłuższym okresie dojrzewania.

Aromat: winny, intensywny i elegancki.

Smak: wytrawny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20,0

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *„San Gimignano" Merlot i „San Gimignano" Merlot Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona, z czasem nabierająca odcieni kamienia granatu.

Aromat: winny, z nutami owoców jagodowych.

Smak: wytrawny, harmonijny i pełny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *„San Gimignano" Cabernet Sauvignon i „San Gimignano" Cabernet Sauvignon Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona, nabierająca odcieni kamienia granatu po okresie dojrzewania.

Aromat: intensywny, elegancki, korzenny.

Smak: wytrawny, pełny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *„San Gimignano" Pinot Nero i „San Gimignano" Pinot Nero Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat: intensywny, winny, z możliwymi nutami owoców cytrusowych.

Smak: wytrawny, pełny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 2,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *„San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice lub Vin Santo Occhio di Pernice*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od jasnoróżowej do intensywnie różowej, aż do pomarańczowej.

Aromat: delikatny, finezyjny, elegancki.

Smak: miękki, okrągły, gładki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,50 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 14,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 30,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *„San Gimignano" Rosato*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności, jasna.

Aromat: delikatny, świeży, owocowy.

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny, owocowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. *„San Gimignano" Vinsanto lub Vin Santo*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od jasnożółtej do złotożółtej.

Aromat: przypominający etery, intensywny, elegancki.

Smak: wytrawny do słodkiego, harmonijny, aksamitny, trwały.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,50 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 14,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 30,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

9. *„San Gimignano" Syrah lub „San Gimignano" Syrah Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: czerwony cynobrowy.

Aromat: charakterystyczny, elegancki, z nutami czerwonych jagód.

Smak: wytrawny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. „San Gimignano" – winifikacja, dojrzewanie, élevage i butelkowanie

Szczególne praktyki enologiczne

Winifikacja, dojrzewanie i butelkowanie, w tym suszenie winogron, muszą odbywać się w granicach administracyjnych prowincji Siena i Florencja.

Rodzaje „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Pinot Nero mogą nosić określenie „Riserva", jeżeli dojrzewały przez co najmniej 24 miesiące, z czego przez 7 miesięcy obowiązkowo w drewnianych beczkach.

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Pinot Nero

56 hektolitrów z hektara.

2. „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Pinot Nero

8 000 kg winogron z hektara

3. „San Gimignano” Vinsanto lub Vin Santo i Vin Santo Occhio di Pernice lub Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektolitrów z hektara.

4. „San Gimignano” Vinsanto lub Vin Santo i Vin Santo Occhio di Pernice lub Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kg winogron z hektara

5. „San Gimignano” Rosato

70 hektolitrów z hektara

6. „San Gimignano” Rosato

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar uprawy winogron odpowiednich do produkcji win objętych ChNP „San Gimignano” leży w regionie Toskanii, w szczególności w prowincji Siena. Obejmuje on wysokiej jakości grunty przeznaczone pod uprawę winorośli w całej gminie San Gimignano.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Malvasia Bianca Lunga B. - Malvoisier

Merlot N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano Toscano B. - Procanico

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *A) Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego*

1) Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji leży w całości w gminie San Gimignano, która znajduje się w północno-zachodniej części prowincji Siena, w sercu Toskanii, w połowie drogi między wybrzeżem Morza Tyrreńskiego a grzbietem Apeninów. Jest to obszar pagórkowaty o wysokości od 67 do 629 m n.p.m.; gleby pochodzą z pliocenu, a ich wiek szacuje się na 6,8–1,8 mln lat.

Grunty wykorzystywane do produkcji win ChNP „San Gimignano” powstały na bazie osadów morskich z okresu pliocenu i składają się z żółtych piasków (tufów) oraz żółtej i szarej gliny, które z kolei często układają się warstwowo na gęstszych i głębszych glinach. Ponadto wyróżniają się one obecnością piasku zawierającego kamienie i gliniaste łupki, których połączenie tworzy korzystne warunki do penetracji przez korzenie roślin. Zazwyczaj zawierają one materię organiczną ze względu na wielokrotną orkę i trwającą od wielu stuleci uprawę. Różne łączne proporcje piasku, gliny, materii organicznej i kamieni, które charakteryzują poszczególne gleby, są ważnym czynnikiem decydującym o właściwościach winogron i win, poprawiającym strukturę win i ich zdolność do dojrzewania, co jest cechą wspólną różnych rodzajów win ChNP „San Gimignano”.

Winnice znajdują się na wysokości od 70 do 500 m n.p.m. i cechują się różnym nachyleniem oraz ekspozycją, w zależności od stoku, na którym są położone.

Na tym obszarze panuje klimat subśródziemnomorski, charakteryzujący się dość suchymi latami, raczej zimnymi zimami i opadami deszczu skoncentrowanymi w dwóch okresach: późną jesienią – wczesną zimą oraz późną zimą – wczesną wiosną.

Temperatury są typowe dla klimatu na tym obszarze. Średnie roczne opady wynoszą około 700 mm i rozkładają się średnio na 83 dni deszczowe; ich względne minimum przypada w lecie, a szczyt jesienią. Obszar ten cechuje dobry przepływ powietrza przez cały rok. Mgła występuje rzadko.

2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Kluczowe znaczenie mają czynniki ludzkie związane z obszarem uprawy winorośli, na którym od dawna utrzymywana jest tradycja produkcji win czerwonych „San Gimignano". Istnieją liczne, sięgające czasów etruskich dowody archeologiczne na uprawę winorośli na obszarze San Gimignano. Przez wieki produkcja i sprzedaż wina były główną działalnością rolniczą i gospodarczą; obejmowała ona nie tylko słynne „Vernaccia di San Gimignano", ale ogólnie wina czerwone,

i produkcja win czerwonych była zawsze większa niż produkcja win białych.

W okresie średniowiecza i renesansu winnice San Gimignano produkowały zarówno wina białe, jak i „vermiglio" – pełne wino czerwone, które w tamtym czasie było już wysoko cenione.

Tradycja produkcji „vinsanto" w San Gimignano również ma długi rodowód: pierwszy dowód na nią pochodzi z 1348 r., kiedy to pewien franciszkanin próbował leczyć ból towarzyszący chorobom i plagom słodkim winem, na skutek czego stało się ono znane jako „Vinsanto" [„święte wino"].

Winnice San Gimignano zawsze były doceniane przez kupców zajmujących się produktami winiarskimi ze względu na jakość i charakter produkowanych tam win czerwonych. W XX w. wysiłki i zapał badawczy plantatorów winorośli doprowadziły do serii eksperymentów, które ustabilizowały uprawę na lokalnych wzgórzach międzynarodowych odmian czerwonych winorośli, takich jak Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Pinot Noir; spowodowały one również ulepszenie tradycyjnych technik winifikacji dzięki wykorzystaniu drewnianych beczek różnych rozmiarów.

Mając to na uwadze, w 1996 r. opracowano wstępną specyfikację produkcji, której celem było zapewnienie lepszej widoczności i rozpoznawalności win czerwonych i win „vinsanto" produkowanych na tym obszarze przez aktualizację technik uprawy winorośli oraz wprowadzenie innych odmian czerwonych uzupełniających Sangiovese, co doprowadziło do aktualnej sytuacji opisanej w obecnej specyfikacji, której celem jest produkcja najwyższej jakości win dzięki połączeniu tradycji i innowacji.

Specyfikacja dopuszcza dużą swobodę w korzystaniu z tradycyjnych toskańskich systemów cięcia, ale wyklucza wszystkie systemy wysoko prowadzone, ponieważ są one nieodpowiednie dla stoków wzgórz w klimacie subśródziemnomorskim.

Praktyki winiarskie to praktyki tradycyjnie stosowane na tym obszarze w produkcji win czerwonych, różowych i „vinsanto", odpowiednio zróżnicowane według rodzaju wina.

8.2. *B) Informacje dotyczące jakości i właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu*

Nazwa „San Gimignano" obejmuje sześć rodzajów wina czerwonego (również tych z określeniem „Riserva"), jeden rodzaj wina różowego i dwa rodzaje wina „vinsanto". Z analitycznego punktu widzenia wina te mają bardzo wyraźne i specyficzne cechy opisane w pkt 6 specyfikacji produktu, które pozwalają na jednoznaczne powiązanie każdego z nich ze środowiskiem geograficznym.

W szczególności barwa: wina czerwone: rubinowoczerwona o różnej intensywności, z czasem nabierająca odcieni kamienia granatu; wina różowe: różowa o różnej intensywności; „San Gimignano" Vinsanto: od jasnożółtej do złotożółtej; „San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice: od jasnoróżowej do intensywnie różowej, aż do pomarańczowej. Jeśli chodzi o aromat, wina charakteryzują się aromatami delikatnymi, intensywnymi i odmianowymi w zależności od rodzaju. Wszystkie wina mają smak wytrawny i harmonijny, a rodzaj „vinsanto" jest miękki i aksamitny.

8.3. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B*

Mieszanki winogron wykorzystywane do produkcji zarówno win czerwonych, jak i win „vinsanto", a także techniki winifikacji są od dawna takie same jak te stosowane na większości toskańskich wzgórz.

Szczególne środowisko pedoklimatyczne San Gimignano umożliwia jednak uprawę winogron o innych szczególnych cechach niż winogrona uprawiane na sąsiednich obszarach; są to na przykład składniki fenolowe i struktura czerwonych odmian winorośli, które przeniesione do win sprawiają, że są one wyjątkowe i wyróżniają się spośród innych win toskańskich. Różne łączne proporcje piasku, gliny, materii organicznej i kamieni, które charakteryzują poszczególne gleby, są ważnym czynnikiem decydującym o właściwościach winogron i win, poprawiającym strukturę win i ich zdolność do dojrzewania, co jest cechą wspólną różnych rodzajów win ChNP „San Gimignano".

Winnice San Gimignano zawsze były doceniane przez kupców zajmujących się produktami winiarskimi ze względu na jakość i charakter produkowanych tam win. Ich rozwój stale następował, a w XX w. zapał badawczy plantatorów winorośli doprowadził do serii eksperymentów, które ustabilizowały uprawę na lokalnych wzgórzach międzynarodowych odmian czerwonych winorośli takich jak Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Pinot Noir; spowodowały one również ulepszenie tradycyjnych technik winifikacji dzięki wykorzystaniu drewnianych beczek różnych rozmiarów.

Mając to na uwadze, w 1996 r. opracowano wstępną specyfikację produkcji, której celem było zapewnienie lepszej widoczności i rozpoznawalności win czerwonych i win „vinsanto" produkowanych na tym obszarze przez aktualizację technik uprawy winorośli oraz wprowadzenie innych odmian czerwonych uzupełniających Sangiovese. Doprowadziło to do aktualnej sytuacji opisanej w obecnej specyfikacji, której celem jest produkcja najwyższej jakości win wyróżniających się spośród innych win toskańskich dzięki połączeniu tradycji i innowacji.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

*Obowiązek umieszczenia na etykiecie określenia geograficznego „Toscana"*

Ramy prawne:

Przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie musi znajdować się określenie geograficzne „Toscana".

Etykieta z nazwą „San Gimignano" musi zawsze zawierać następujące sformułowanie, w całości i w następującej kolejności:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (lub skrót DOC)

Rodzaj (z określeniem „Riserva", jeżeli jest dozwolone)

Toscana

Określenie „Toscana" musi być napisane literami o tej samej czcionce, stylu, odstępie, odcieniu i intensywności kolorymetrycznej, co w przypadku słów „San Gimignano". Ponadto określenie „Toscana" musi być napisane jednolicie wielkimi lub małymi literami odpowiednio do liter użytych dla słów „San Gimignano" i na jednolitym tle dla całej sekwencji oznaczeń wymienionych w poprzednim podpunkcie, a rozmiar tych liter nie może przekraczać 2/3 rozmiaru użytego w przypadku słów „San Gimignano".

Obowiązek, o którym mowa w niniejszym podpunkcie, nie narusza obowiązku wydawania etykiet dla opakowań partii produktów pochodzących ze zbiorów w 2024 r. i poprzednich zbiorów, które nie zawierają określenia „Toscana", znajdujących się w posiadaniu zainteresowanych przedsiębiorstw w dniu wejścia w życie rozporządzenia zatwierdzającego zmianę niniejszej specyfikacji, i produkty te mogą być wykorzystane do wyczerpania zapasów.

**Link do specyfikacji produktu**

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22281